



TRECCIA AFFUMICATA

La treccia affumicata è un formaggio a pasta filata affumicato ottenuto a seguito di un processo di affumicatura naturale. Si presenta di colore bruno con pasta compatta, elastica e fondente. Può essere consumato tal quale o cotto come ingrediente in altre preparazioni alimentari. Viene generalmente preferito per il consumo fresco, come formaggio da tavola, nella composizione di antipasti, stuzzichini e secondi piatti.



IT
16 384
CE

Ingredienti: LATTE, sale, caglio, correttore di acidità E330

Tipologia di prodotto

Formaggio a pasta filata affumicato ottenuto a seguito di un processo di affumicatura naturale eseguito in forno prodotto mediante l'utilizzo di truciolo di faggio certificato, non contiene aromi né conservanti. Il prodotto ha una durata di 25 gg. dalla data di produzione. Conservare tra 0° e +4°C. Al banco gastronomia, escluso quelle in ATM, vi consigliamo di aprire le confezioni entro 48 ore dall'arrivo.

Il prodotto rispetta le caratteristiche microbiologiche (limiti di legge previsti dal Reg. CE 2073/2005, Reg CE 1441/2007) e chimiche (limiti di legge previsti dal Reg. CE 1881/2006, Reg CE 165/2010).

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Energia 1277 KJ / 308 Kcal	Grassi 24 g Di cui saturi 15 g	Carboidrati 0,9 g Di cui zuccheri 0,9 g	Fibre 0 g	Proteine 22 g	Sale 1,9 g
-------------------------------	-----------------------------------	--	--------------	------------------	---------------

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pelle di consistenza tenera, omogenea, di colore bruno; pasta compatta, elastica e fondente organolettiche;

Consistenza: compatta e leggermente elastica;

Sapore: caratteristico, aromatico e dolce;

Odore: caratteristico, fragrante, delicato;

Allergeni

Sono presenti naturalmente il latte ed il lattosio. Tali sostanze possono in alcuni soggetti sensibili e/o allergici, provocare intolleranze ed allergie, come previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

Confezionamento

Il prodotto è confezionato in vaschetta di polipropilene termoformato con pellicola plastica termosaldata o in vassoi take away in ATM. Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

Il prodotto è confezionato e fornito al cliente nelle seguenti referenze e formati.

	Confezione	Formato	Canale di Vendita	Unità di Confezione	Unità d'Imballo	Composizione del palet	Codice EAN
07224	Vaschetta da 3 Kg	300 g	Gastronomia	10 pezzi	n.1 vaschetta in un telaio	n.10 telai per strato per 10 strati	8022174003214

N.B. Per i prodotti a peso variabile è riportato un codice ean a soli fini logistici.

L'azienda SANGUEDOLCE Srl opera con un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare certificato dal DET NORSE VERITAS ITALIA in conformità alla norma UNI EN ISO 22000:2005 ed agli Standards GLOBAL FOOD SAFETY STANDARD (BRC-British Retail Consortium) ed IFS-International Food Standard.